

鱈の姿煮・鮑・海鼠・燕の巣など高級食材満載



山珍海味サンツェンハイウェイ

～中国料理のテーブルマナー講習会～

大阪で最も古い大陸系の中国料理店として名高い錦城閣が、昭和 49 年の開業から 40 周年を迎えました。今回の中国料理のテーブルマナー教室は、この開業 40 周年記念の特別料理の中でも、最高級の食材のみを厳選してつくられた、サンツェンハイウェイ・山珍海味を堪能します。

特製前菜から薬膳スープ、ふかひれの姿煮、高級魚・ハタの北京風姿蒸し、ロブスターのチリソース煮、若鶏のハスの葉包み焼き、鮑のオイスターソース炒め等錦城閣特製のフルコースを堪能し、さらにデザートにはツバメの巣入りココナッツミルクなど、日本に居ながら、中国の最高級の食材を味わう最高の企画です。また、高級紹興酒・ドライプレミアムとお酒にもこだわりました。さらに、会場は錦城閣の美術室ともいえる貴賓室。会場の関係から限定 20 名で実施します。

是非この機会に、大勢でテーブルを囲み、互いのコミュニケーションを大切にする中国式テーブルマナーを賑やかに、楽しく学んでください。職場のご友人・ご家族とお誘いあわせの上、どうぞご参加下さい。

日時 平成 26 年 11 月 14 日 (金) 18:30～20:30

場所 大阪キャッスルホテル 錦城閣 貴賓室 (3F)

大阪市中央区天満橋京町 1 番 1 号 TEL 06-6941-2185

定員 限定 20 名

受付期間 ～11 月 7 日 (金) 定員になり次第締め切ります。

参加費 12,000 円 (フリードリンク・お土産付)

(ただし、前日・当日のキャンセルについては、会費全額を徴収させていただきますのでご了承ください。)

お申込 FAX・郵送・Eメールにて受け付けます。予約が成立した方には、振込口座番号・振込み期限を記載した予約確認書を送付いたします。(複数でお申込の場合は申込書に代表者名を明記してください。予約確認書は 1 グループ 1 枚の発行となります。)

協賛 アサヒビール株式会社

キリトリ線

山珍海味・テーブルマナー講習会(11月14日錦城閣)申込書

平成 年 月 日

高級食材を味わう
サンツェンハイウェイ
【山珍海味】
¥12,000 (税・サ込)
※6名様より承ります

六色清蒸
特製六種冷菜
仏跳躰
福建薬膳スープ

フカヒレ、鮑、なまず、魚肚など山海の珍味を湯煎にかけ、料理で生息を禁じられている坊さん、さえずりに誘われ、壇(垣根)を飛び越えて食べにくる美味・珍味の蒸しスープ。

紅焼八煎翅
ふかひれの姿煮込み
清蒸石斑
ハタの姿蒸し・北京風
乾燒龍蝦
ロブスターのチリソース煮
山花鶏
若鶏の蓮の葉包み焼き

別名乞食鶏とも言われ由来は、むかし鍋を持っていなかった乞食が鍋を手に入れ、泥で包み土中に埋め、その上でたき火をし、掘り出して食べたと言われています。

XO醬龍肉
鹿ロース肉のXO醬炒め
蠔油鮑魚
鮑のオイスターソース炒め
魚米水餃子
白身魚の水餃子
拔絲香蕉・芝麻球
バナナの飴だきと胡麻団子
燕巣西米露
ツバメの巣入りココナッツミルク

氏名	所属	緊急時連絡先(自宅・携帯電話など)

代表者: _____ 人数計 _____ 名